

オステリアエノテカダ・サスィーノ オーナーシェフ 第5回(2014年)受賞者



笹森通彰 ささもり みちあき

オステリア エノテカ ダ・サスィーノ
青森県弘前市本町56-8
グレイス本町2階
TEL:0172-33-8299

- ・ 2022年9月/「専門料理」(柴田書店)の「日本各地でレストランを営む」という特集で掲載され、地方だから出来ること、生産者との密な繋がりでより素晴らしい食材を扱えることなどを紹介しました。
- ・ 2022年12月/経済誌「Forbes JAPAN」に「命との距離が近い店ダ・サスィーノの20年」で特集され、ゼロから立ち上げた地産地消のスタイル、生産者との距離の近さゆえのメリット、自ら食材、シャルキュトリ、チーズ、ワインを作って提供することの意義などが紹介されました。
- ・ 2023年4月~/JR東日本Train Suite四季島で料理を提供し、青森県の食材の素晴らしいさを伝えています。

Aigues Vives ブーランジェ 第5回(2014年)受賞者



丹野隆善 たんの たかよし

Aigues Vives(エグ・ヴィヴ)
北海道小樽市忍路1-195
TEL:0134-64-2800

- ・ 通年/地域の生産者や料理人と交流を深め、積極的に地元の素材を活用しました。また、日々の営業を通してそれらをお客様や若手の職人とも共有すべく努めています。

京都吉兆 代表取締役社長 総料理長 第5回(2014年)受賞者



徳岡邦夫 とくおか くにお

京都吉兆
京都府京都市右京区嵯峨天龍寺
芒ノ馬場町58
TEL:075-881-1101



ブルガリディナーイベント

- ・ 2022年10月/エンジン01文化戦略会議in岐阜で「食と地域活性」、「本当のおいしさとは?」という2つのテーマで登壇。6次産業の可能性についての議論や、「おいしさ」についてさまざまな観点からトークセッションを行いました。
- ・ 2022年11月/イタリアを代表するブランド、ブルガリが経営する「ブルガリ イル・リストランテ」とコラボし、特別料理のディナーイベントを実施。イタリアと日本の食文化の認知向上を図り、日本料理の新たな可能性を切り拓きました。
- ・ 2023年6月/お茶の老舗・一保堂茶舗とコラボし、お茶・料理のペアリングと文化体験を兼ねたイベントを開催。「日本茶と日本料理の組み合わせは当たり前」という概念を見直し、新たな価値を作り出す企画を展開しました。

年Hagiフランス料理店 オーナーシェフ 第5回(2014年)受賞者



萩春朋 はぎ はるとも

HAGI
福島県いわき市内郷御台境町
鬼越171-10
TEL:0246-26-5174

星のや東京 料理長

第5回(2014年)受賞者



浜田統之 はまだ のりゆき

星のや東京
東京都千代田区大手町1-9-1
TEL:03-6214-5151

すし処ひさ田 代表 すし職人

第5回(2014年)受賞者



久田和男 ひさた かずお

すし処ひさ田
岡山県赤磐市桜が丘西9丁目1-4

カ・セント オーナーシェフ

第5回(2014年)受賞者



福本伸也 ふくもと しんや

カ・セント
兵庫県神戸市中央区中山手通4-16-14
TEL:078-272-6882



ちびっここうべワークショップ

- ・ 2022年10月/神戸の子どもたちの好奇心や想像力を育むことを目的として開催されるワークショップ「CEATIVE WORKSHOPちびっここうべ」に参加し、料理を作ることを通して、チームワークや食材の大切さを知ってもらいました。